



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVALI SOĞANLI LAHMACUN (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı  
Gaziantep Ticaret Odası

- 1 kg orta yağlı zırh kıyması
- 1,5 kg kuru soğan
- 2 adet ayva
- 1 bardak kıyılmış ceviz
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 kahve fincanı nar pekmezi
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı karabiber

Soğanı zırhta ufak doğrayın. Kıyma, ceviz, domates ve biber salçası, nar pekmezi, tuz, karabiber, kırmızıbiber ve iki ayva (Ayvayı soymadan çekirdeklerini çıkararak zırhta ince kıyın.) koyarak tamamını karıştırın. Harcı fırına gönderin veya lahmacunu evde yapıyorsanız hamuru açıp kenarları kaplayacak kadar harç sürün ve kızgın fırına verin.

Not: İsterseniz harca 1 çay bardağı kadar kıyılmış ceviz, 2-3 adet taze kırmızıbiber ve birkaç diş sarımsak da ekleyebilirsiniz.